

HALLOWEEN FANTOMES SABLÉS

Ingrédients:

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 125g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- glaçage
- stylo noir alimentaire



Mettre la farine
Dans un saladier



Ajouter le sucre



Ajouter la pincée de sel



Ajouter le beurre et
Sabler votre pate



Ajouter l'œuf et
Mélanger votre pate



Travailler votre pate
au rouleau réserver
au frigo 30 min



Etaler votre pate sur
un papier sulfurisé



Découper vos fantômes
Avec un emporte pièce



Enlever le surplus
de pate



Enfourner 15 minutes
A 180°



Préparer votre glaçage



Tremper vos fantômes
dans le glaçage



Dessiner les yeux et la
bouche avec un stylo
alimentaire